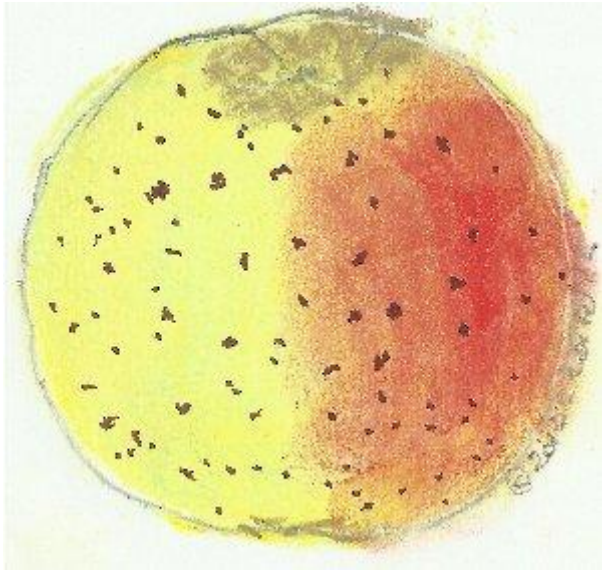


LA PORGE(3) (selon Verger Français)

Fichier choisel-2000-2012.



Pastel choisel-2012.©

ORIGINE : Corrèze. Voir aussi, celle trouvée par un ami Alain Marchais en Haute Vienne(épiderme gris, et rouge hiver). Consulter cette fiche sous : LA PORGE(1).

SYNONYMES : Porge.

MATURITE-CONSOMMATION : Octobre-Juin.

FORME : Grosse. Plus large , sphéroïdale , pourtour régulier.

EPIDERME : Jaune verdâtre avec nombreuses lenticelles fauves et lavé de vermillon au soleil.

CUVETTE du PEDONCULE : Fauve , profonde.

PEDONCULE : Court.

CUVETTE de L'ŒIL : Large , peu profonde , mamelonnée , fauve.

ŒIL :

CHAIR : Blanc jaunâtre, très juteuse, ferme croquante ,très sucrée, saveur de Reinette

FLORAISON : mi saison

OBSERVATIONS :

BIBLIOGRAPHIE: « Le Verger Français », 1948, T2, p.323.